FRANÇAIS

Manuel d'utilisation

CIRCULATEUR THERMIQUE

40868

40861

Article	Description	Tension	Watts	A	Fiche
40868	Sous Vide - Thermostat d'immersion (tête seulement)	120V	1100	11 A	5-15P
40861	Sous Vide - Thermostat d'immersion, tête, bain et couvercle	120V	1100	11 A	5-15P

Merci d'avoir acheté cet appareil de transformation des aliments Vollrath. Avant d'utiliser cet appareil, lisez et familiarisez-vous avec le mode d'emploi et les consignes d'utilisation qui suivent. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE. Conservez l'emballage et le carton d'origine. L'emballage devra être réutilisé pour expédier l'appareil si une réparation est nécessaire.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour garantir un fonctionnement sûr, lisez les avertissements suivants et comprenez leur signification. Ce manuel contient des consignes de sécurité, présentées ci-dessous. Lisez-les attentivement.

AVERTISSEMENT

Un avertissement indique la présence d'un danger qui *peut* causer des blessures *graves*, un décès ou des dégâts matériels importants s'il est ignoré.

ATTENTION

Une mise en garde indique la présence d'un danger qui *causera* ou *pourra* causer des blessures *mineures* ou des dégâts matériels si elle est ignorée.

REMARQUE

Une remarque signale des informations importantes sur l'installation, l'utilisation et la maintenance mais ne présentant pas de danger.

Pour votre sécurité !

Ces consignes de sécurité doivent être suivies à tout moment sous peine de blessures.

Pour réduire le risque de blessures et d'endommagement de l'appareil :

- Utilisez l'appareil uniquement sur une prise de terre correspondant à la tension nominale de la plaque signalétique.
- L'appareil doit être installé par un personnel qualifié conformément à tous les décrets locaux.
- Utilisez l'appareil à l'horizontale sur une surface plane.
- N'utilisez pas de rallonge électrique avec cet appareil. Ne branchez pas cet appareil sur une barrette d'alimentation ou un cordon d'alimentation à prises multiples.
- Débranchez l'appareil et éteignez-le avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Ne vaporisez pas les commandes ou l'extérieur de l'appareil avec des liquides ou des produits nettoyants.
- Ne nettoyez pas l'appareil à la laine d'acier.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart des flammes nues, des brûleurs électriques ou d'une chaleur excessive.
- N'utilisez pas l'appareil dans des lieux publics et/ou à proximité d'enfants.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé ou s'il fonctionne mal.

FONCTION ET OBJET

Les circulateurs thermiques Vollrath sont destinés à fournir une régulation précise de la température de l'eau pour une circulation en circuit fermé. Cet appareil est destiné à une utilisation intérieure dans un établissement de restauration commerciale. Non prévu pour une utilisation ménagère, industrielle ou en laboratoire.

DÉBALLAGE ET INSTALLATION INITIALE

Lorsque vous n'en avez plus besoin, jetez tout le matériel d'emballage en respectant l'environnement.

1. Enlevez tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif, ainsi que le plastique de protection.
2. Nettoyez les résidus de colle du plastique ou du ruban adhésif.
3. Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
4. Branchez l'appareil sur une prise électrique correctement mise à la terre correspondant à la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique. L'appareil risque d'être abîmé s'il est alimenté par une alimentation non conforme.

Remarque :
L'utilisation d'une tension différente de la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique endommagera l'appareil. Une tension incorrecte, la modification du cordon d'alimentation ou les composants électriques risquent d'endommager l'appareil et d'annuler la garantie.

CARACTÉRISTIQUES ET COMMANDES

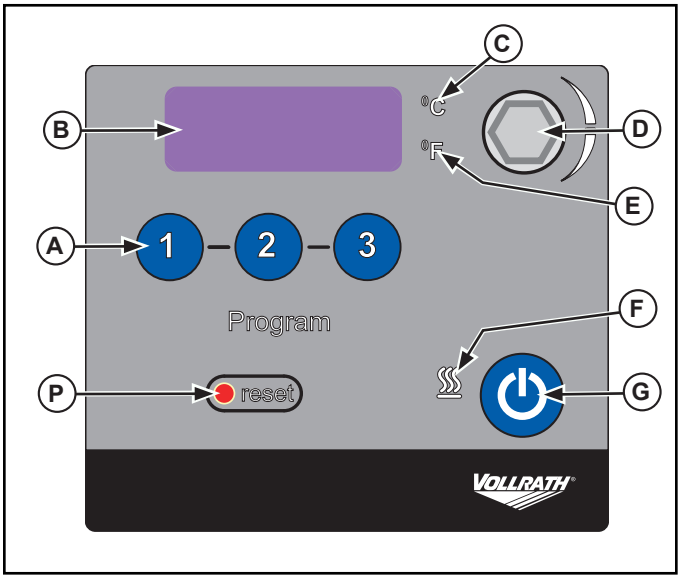

Figure 1. Avant du panneau de commande.

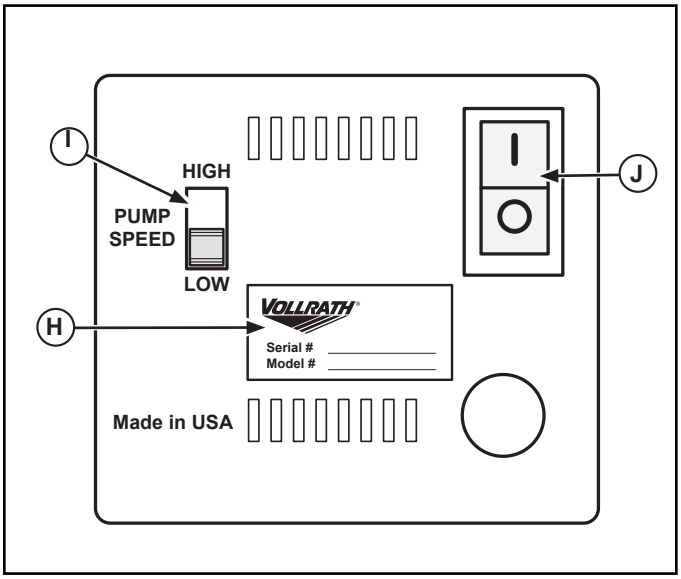

Figure 2. Arrière du panneau de commande.

Figure 3. Couvercle, robinet de vidange et manette de vidange (en position ouverte.

Ⓐ **PRÉRÉGLAGE DE TEMPÉRATURE**. Règle l'appareil à des températures prédéfinies lorsque vous appuyez dessus.

Ⓑ **AFFICHAGE**. Affiche la température en cours de réglage ou dans le compartiment.

Ⓒ **VOYANT DE TEMPÉRATURE °C**. Lorsque ce voyant s'allume, l'affichage indique la température en °C.

Ⓓ **BOUTON SÉLECTION/RÉGLAGE**. Tournez pour régler la température.

Ⓔ **VOYANT DE TEMPÉRATURE °F**. Lorsque ce voyant s'allume, l'affichage indique la température en °F.

Ⓕ **VOYANT DE CHAUFFE**. S'allume quand l'appareil est en train de chauffer.

Ⓖ **BOUTON MARCHE/ARRÊT DU CONTRÔLEUR** . Permet de mettre en marche ou d'arrêter le contrôleur.

Ⓗ **PLAQUE SIGNALÉTIQUE**. Affiche des informations telles que le modèle et le numéro de série de l'appareil.

Ⓘ **SÉLECTEUR DE VITESSE DE LA POMPE**. Permute la pompe entre haut et bas régime.

Ⓙ **INTERRUPTEUR DE MARCHE/ARRÊT**. Permet de mettre en marche ou d'arrêter l'appareil.

Ⓚ **COUVERCLE**. Couvre le compartiment.

Ⓛ **CONTRÔLEUR**. Permet de programmer le circulateur thermique.

Ⓜ **MANETTE DU ROBINET DE VIDANGE**. Régule le débit d'eau qui sort du robinet de vidange.

Ⓝ **ROBINET DE VIDANGE**. Permet de vider l'eau du ou des compartiments.

Ⓟ **BOUTON RESET**. Permet de réarmer l'appareil si le niveau d'eau chute en dessous de l'élément chauffant.

MODE D'EMPLOI

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlure.
Ne touchez pas les aliments chauds, le liquide ou les surfaces de chauffe quand l'appareil chauffe ou fonctionne.

Les surfaces et aliments chauds peuvent causer des brûlures. Laissez refroidir les surfaces chaudes avant manipulation.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.
Empêchez toute infiltration d'eau et d'autres liquides dans le compartiment électrique. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution.

Ne vaporisez pas d'eau ou de produits nettoyants. Du liquide risque d'entrer en contact avec les composants électriques et de causer un court-circuit ou une décharge électrique. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est abîmé ou a été modifié.

Avant d'utiliser cet appareil, nettoyez-le comme décrit à la section **NETTOYAGE** de ce document.

REMARQUE :
Surveillez de près la température des aliments pour maintenir la sécurité des aliments. Les services d'hygiène publique des États-Unis préconisent le maintien des aliments chauds à 140 °F (60 °C) minimum pour éviter la prolifération des bactéries.

Chauffez uniquement l'eau. N'utilisez pas cet appareil pour faire chauffer de l'huile, de la graisse ou un autre liquide. Les autres liquide risquent de devenir instables et dangereux.

Les aliments sous vide crée un environnement pauvre en oxygène. S'ils sont mal manipulés ou préparés, une croissance bactérienne est possible. Nous recommandons la mise en place d'un programme HCAPP. Pour des détails, renseignez-vous auprès de la Food and Drug Administration.

1. Pour les appareils comportant un bain, assurez-vous que la manette du robinet de vidange (M) est en position fermée (Figure 4). Ou bien, attachez le circulateur à une cuve de 5,3 qt (5 l) à 31,7 qt (30 l) de volume.

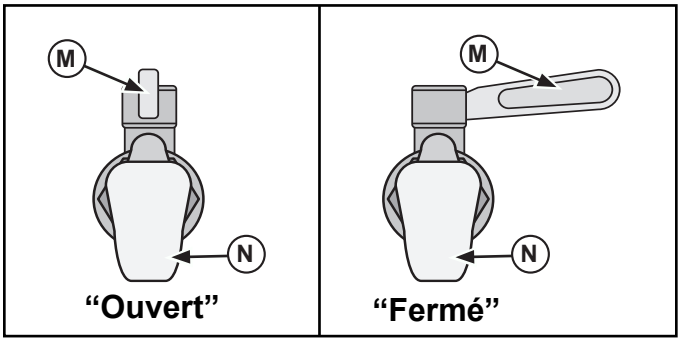

Figure 4. Robinet de vidange et positions de la manette.

1. Remplissez le bain ou la cuve d'eau fraîche et propre pour atteindre un niveau environ égal à 2 po (50 mm) du haut. Le niveau d'eau devra peut-être ajusté après l'introduction du produit alimentaire.
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de terre indiquant la tension nominale de la plaque signalétique.
3. Placez l'interrupteur d'alimentation (J) en position Marche. (Figure 2).
4. Réglez le sélecteur de vitesse de la pompe (I) au réglage souhaité.
5. Appuyez sur le bouton de marche/arrêt du contrôleur (G). (Figure 1).

Pour basculer l'affichage aux °F :

1. Placez l'interrupteur d'alimentation (J) en position Arrêt (Figure 2).
2. Appuyez sur la température de consigne 2 (A) tout en plaçant l'interrupteur d'alimentation (J) en position Marche (Figures 1 et 2).

Pour basculer l'affichage aux °C :

1. Placez l'interrupteur d'alimentation (J) en position Arrêt (Figure 2).
2. Appuyez sur la température de consigne 3 (A) tout en plaçant l'interrupteur d'alimentation (J) en position Marche (Figures 1 et 2).

FRANÇAIS

Définition de la température de consigne :

1. Pour définir la température de consigne, appuyez brièvement sur le bouton Sélection/Réglage (D). Le point décimal sur l'affichage (B) clignote.
2. Tournez le bouton Sélection/Réglage (D) jusqu'à ce que s'affiche la température souhaitée. Une rotation dans le sens des aiguilles d'une montre augmente le réglage et inversement. Une fois le réglage souhaité atteint, appuyez une seconde fois sur le bouton Sélection/Réglage (D). Remarque : L'appareil acceptera automatiquement la température de consigne affichée après 10 secondes d'inactivité environ, même sans appuyer sur le bouton Sélection/Réglage.
3. Laissez l'eau préchauffer complètement avant d'ajouter le produit alimentaire.

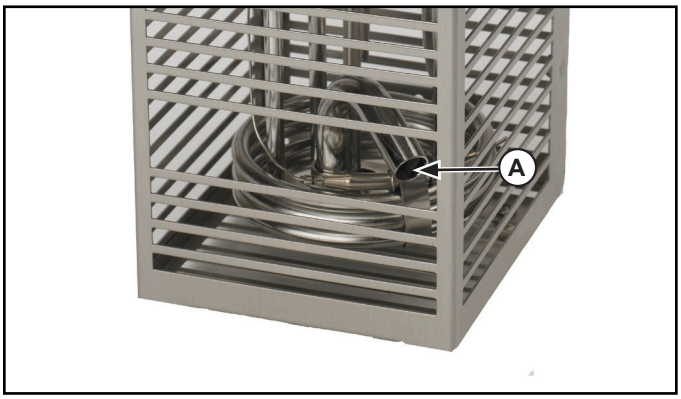

Figure 5. Sortie de la pompe à eau.

4. Surveillez le niveau d'eau en ajoutant, enlevant et chauffant le produit alimentaire. Il doit se situer entre 1 et 2 po (25 et 50 mm) du haut du bain ou de la cuve. Ne laissez jamais le niveau d'eau chuter en dessous de la sortie de la pompe à eau (A) en cours de fonctionnement (Figure 5).

Température prédéfinie par l'utilisateur :

1. Pour programmer des températures : Avec l'appareil en marche, appuyez sur le bouton de préréglage de température (A) 1, 2 ou 3. Un point décimal sur l'affichage (B) commence à clignoter et rappelle le réglage précédent (Figure 1).
2. Tournez le bouton Sélection/Réglage (D) jusqu'à ce que s'affiche la température souhaitée. Une fois le réglage souhaité atteint, appuyez une seconde fois sur le bouton Sélection/Réglage (D). Appuyez sur le bouton de préréglage de température (A) souhaité pour enregistrer la température sur ce bouton.
3. Laissez l'eau préchauffer avant d'ajouter le produit alimentaire.
4. Surveillez le niveau d'eau en ajoutant, enlevant et chauffant le produit alimentaire. Il doit se situer entre 1 et 2 po (25 et 50 mm) du haut du bain ou de la cuve.

Fonction de verrouillage des commandes :

Cette fonction permet à l'utilisateur de verrouiller toutes les commandes sur le contrôleur. Lorsque cette fonction est activée, l'appareil continue à fonctionner aux réglages en cours.

1. Appuyez sur le bouton Sélection/Réglage (D) jusqu'à ce que l'affichage (B) indique **LLo** (10 secondes environ), puis relâchez-le (Figure 1). Une fois les commandes verrouillées, le point décimal de la température de consigne ne clignotera pas.
2. Rappuyez sur le bouton Sélection/Réglage (D) jusqu'à ce que l'affichage (B) indique **LLo** (10 secondes environ), puis relâchez-le pour déverrouiller les commandes. Une fois les commandes déverrouillées, l'affichage (B) indique **CAn**".

Bouton Reset :

Si le niveau d'eau chute en dessous de l'élément chauffant, le thermostat de sécurité s'activera et coupera l'alimentation de l'élément chauffant et de la pompe. L'affichage (B) indiquera **FLt 3**. Laissez refroidir et appuyez sur le bouton Reset (P) (Figure 1).

Quand vous aurez fini d'utiliser l'appareil :

1. Appuyez sur le bouton de marche/arrêt du contrôleur (G) et mettez l'interrupteur de marche/arrêt (J) en position Arrêt (Figures 1 et 2).
2. Laissez complètement refroidir l'appareil et l'eau.
3. Placez un récipient adapté juste en dessous du robinet de vidange (N) (Figures 3 et 4). Tournez la manette du robinet de vidange (M) en position ouverte en surveillant le débit de liquide qui finit dans le récipient. Usez de prudence pour éviter les déversements pouvant causer des glissades. Tournez la manette du robinet de vidange (M) en position fermée avant que le récipient ne soit plein. Jetez l'eau de vidange. Cette procédure devra peut-être être répétée.

NETTOYAGE

Pour maintenir l'apparence et augmenter la durée de service, nettoyez chaque jour l'appareil.

REMARQUE :
Ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide. Ne nettoyez pas l'appareil au jet d'eau.

1. Ajoutez quelques capuchons remplis de vinaigre blanc au bain ou à la cuve et faites fonctionner l'appareil pendant 20 minutes à 75 °F (23 °C). Si un nettoyage plus approfondi est nécessaire, mélangez une solution 50/50 de vinaigre blanc et d'eau, remplissez et faites fonctionner l'appareil pendant 20 minutes à 75 °F (23 °C)
2. Laissez complètement refroidir l'appareil avant de le vider.
3. Videz le liquide et rincez minutieusement.
4. Essuyez complètement l'appareil

DÉPANNAGE

Problème	La cause en est peut-être.....	Mesure corrective
L'appareil n'est pas alimenté.	L'appareil n'est pas branché ou pas en marche.	Branchez l'appareil et placez l'interrupteur d'alimentation en position Marche.
Impossible de régler ou de modifier la température et l'affichage indique "LLo".	La fonction de verrouillage local a été activée.	Pour désactiver la fonction de verrouillage des commandes, voir le manuel d'utilisation.
L'appareil ne chauffe plus et la pompe a arrêté la circulation ; l'affichage indique "FLt 3".	Bas niveau d'eau	Laissez refroidir l'appareil et remplissez le bain ou la cuve d'eau fraîche et propre pour atteindre un niveau environ égal à 2 po (50 mm) du haut.

SAV ET RÉPARATIONS

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Pour éviter toute blessure grave ou tout dommage sévère, n'essayez jamais de réparer l'appareil ou de remplacer vous-même un cordon d'alimentation endommagé. N'envoyez aucun appareil directement à la Vollrath Company. Contactez le service de réparation professionnel qualifié indiqué ci-dessous.

Service technique VOLLRATH • 1-800-628-0832 ou www.vollrathco.com

Garantie de la Vollrath Co. L.L.C.

La Vollrath Company L.L.C. garantit que les produits qu'elle fabrique et distribue seront dépourvus de vices de matériaux et de fabrication pendant une période d'un an, sauf dispositions contraires ci-dessous. La garantie court sur 12 mois à partir de la date d'installation initiale. (Reçu de l'utilisateur final)

1. Compresseurs de réfrigération – La période de garantie est de 5 ans.
2. Compresseurs de vitrines réfrigérées (RDE) – La période de garantie est de 3 ans.
3. Pièces détachées – La période de garantie est de 90 jours.
4. Poêles et articles de cuisson à revêtement – La période de garantie est de 90 jours.
5. Système de rivets EverTite™ – La garantie couvre les rivets desserrés seulement, à vie.
6. Rampes chauffantes Cayenne® – La période de garantie est de 1 an, plus une période de 1 an supplémentaire sur les pièces des élément chauffants seulement.
7. Plaques de cuisson à induction Ultra, Ultra Fajita, Mirage® Pro et Professional – La période de garantie est de 2 ans.
8. Plaques de cuisson à induction Mirage®, Mirage® Cadet, Mirage® Fajita et Commercial – La période de garantie est de 1 an.
9. Postes de travail à induction ServeWell® – La période de garantie est de 1 an pour la table et de 2 ans pour les inducteurs.
10. Trancheurs – La période de garantie est de 10 ans pour les engrenages et de 5 ans pour les courroies.
11. Mixeurs – La période de garantie est de 2 ans.
12. Des prolongations de garantie sont disponibles au moment de la vente.
13. Vollrath – produits Redco – La période de garantie est de 2 ans.
14. Gamme de produits Optio / Arkadia – La période de garantie est de 90 jours.
15. Tous les produits anti-adhésifs (poêles et surfaces) – La période de garantie est de 90 jours pour les surfaces anti-adhésives.
16. Tous les produits TRAEX® – La période de garantie est de 1 an (à l'exception de T-REX™).
17. Le produit T-REX™ par TRAEX® est garanti à vie.

Tous les produits de la collection Jacob's Pride,® y compris les suivants, sont assortis d'une garantie à vie :

- Cuillères à servir monobloc certifiées NSF
- Ustensiles Spoodle® certifiés NSF
- Cuillères ultra-solides certifiées NSF avec manche ergonomique
- Cuillères à arroser ultra-solides certifiées NSF
- Pelles extra-robustes à manche ergonomique
- Pinces monobloc*
- Louches monobloc extra-robustes*
- Fouets à manche en nylon
- Écumoires monobloc
- Batteries de cuisine Tribute®, Intrigue® et Classic Select®*

*La garantie Jacob's Pride® ne couvre pas le revêtement Kool-Touch®, les revêtements anti-adhésifs et les manches en silicone.

Articles vendus sans garantie :

- Lames de hachoirs à viande
- Ampoules de fours à convection et présentoirs d'aliments chauds
- Joints de porte de four
- Vitre de porte de four
- Vitre de vitrine/présentoir d'aliments chauds
- Étalonnage et installation des équipements au gaz
- Lames de trancheuse / découpeuse en dés (préparation des aliments sur table) – Redco et Vollrath

CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU TACITE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE TACITE DE QUALITÉE MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UNE UTILISATION PARTICULIÈRE.

Comme seule responsabilité de la Vollrath Company LLC et seul recours de l'acheteur, en cas de violation de garantie, la Vollrath Company LLC réparera ou, au choix, remplacera le produit ou le composant défectueux, gratuitement, aux exceptions près ci-dessous :

- Pour les compresseurs de réfrigération et la seconde année de garantie sur les rampes chauffantes Cayenne® et les mixeurs, la Vollrath Company LLC fournira uniquement la pièce de rechange ou réparée et l'acheteur sera responsable de tous les frais de main-d'œuvre encourus pour l'exécution de la réparation ou du remplacement.
- Pour faire jouer la garantie, l'acheteur devra retourner à la Vollrath Company LLC tout produit (sauf les équipements au gaz à installation permanente) pesant moins de 50 kg ou situé à un rayon de plus de 80 km d'un technicien certifié désigné par la Vollrath Company LLC pour effectuer les réparations sous garantie. Si un technicien Vollrath ne peut être contacté, consultez le site Web pour y trouver un centre de SAV. (Pour le poids et les dimensions du produit, reportez-vous au catalogue de produits.)
- Aucun recours ne sera disponible pour des produits qui ont été endommagés par accident ou négligence, suite à une mauvaise installation, par manque de supervision ou d'installation adéquate, pour cause d'utilisation, d'installation ou d'utilisation incorrecte contraire aux instructions d'installation et d'utilisation ou pour d'autres causes ne résultant pas de vices de matériel ou de défauts de fabrication. À la demande de l'acheteur, la Vollrath Company LLC réparera ou remplacera ces produits pour un prix raisonnable.
- Aucun recours ne sera proposé pour les trancheuses dont la lame n'a pas été affûtée (voir les instructions d'affûtage dans le manuel d'utilisation)
- Aucun recours ne sera proposé pour les mixeurs endommagés suite au changement d'engrenages pendant le fonctionnement ou la surcharge de l'appareil, comme déterminé par un technicien certifié Vollrath.
- Tout travail sous garantie doit être autorisé à l'avance par la Vollrath Company LLC. Pour des détails sur la procédure de réclamation sous garantie, voir le mode d'emploi et les consignes de sécurité fournies avec chaque produit.
- Aucun recours ne sera proposé pour un produit retourné qui s'avère conforme aux spécifications.
- Aucun recours ne sera proposé pour une garantie non enregistrée comme indiqué ci-dessous.

LIMITATION DE RESPONSABILITÉ :

LA VOLLRATH COMPANY LLC NE POURRA ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE DOMMAGES INDIRECTS OU ACCESSOIRES DE TOUTE SORTE, SUR LA BASE D'UNE NÉGLIGENCE OU AUTRE DÉLIT CIVIL, VIOLATION DE GARANTIE OU TOUT AUTRE PRINCIPE.

Procédure de garantie

Pour tous les appels de service sous garantie, la procédure et les informations suivantes sont obligatoires :

- Toutes les demandes sous garantie commenceront par un appel à l'assistance technique Vollrath (800-628-0832).
- Un professionnel de l'assistance technique essaiera de diagnostiquer le problème et fournira des détails sur la marche à suivre.
- Nom et numéro de la personne qui appelle
- Nom de société, adresse, ville et code postal
- Numéros de modèle et de série
- Date et justificaif (reçu) d'achat
- Nom du revendeur chez qui l'appareil a été acheté

REMARQUE : Vollrath n'acceptera pas les produits envoyés si la procédure correcte n'a pas été suivie.

Important:

POUR FAIRE UNE DEMANDE SOUS GARANTIE, VOUS DEVEZ ENREGISTRER VOTRE GARANTIE.

Enregistrez votre garantie aujourd'hui

EN LIGNE : Enregistrez votre garantie en ligne sans attendre sur www.Vollrathco.com

PAS D'ACCÈS AU WEB : Si vous n'avez pas accès au Web, enregistrez-la en remplissant le formulaire d'enregistrement à envoyer par fax au bureau Vollrath Co. LLC du pays d'achat.

Enregistrement de la garantie

Nom de l'entreprise

Nom du principal contact | Courriel

Adresse

Ville | Province | Code postal

Pays | Téléphone | Fax

Model | Numéro d'article

Numéro de série ☐☐☐☐ - ☐☐☐☐☐☐☐☐ - ☐☐☐☐

Type de l'entreprise

❑ Restaurant à service limité	❑ Restaurant à service complet	❑ Bars et tavernes	❑ Supermarché
❑ Libre-service	❑ Divertissement	❑ Hôtel/hébergement	❑ Companies aériennes
❑ Entreprises/industrie	❑ Écols primaires/secondaires	❑ Universités	❑ Hôpitaux
❑ Soins au long cours	❑ Maison de repos	❑ Armée	❑ Prisons

Motif de sélection de notre produit

❑ Apparence	❑ Restaurant à service complet	❑ Disponibilités	❑ Recomman. du vendeur
❑ Libre-service	❑ Divertissement	❑ Prix	❑ Marque

Aimeriez-vous recevoir le catalogue de nos gammes complètes et rester dans notre fichier d'adresses ? ❑ Oui ❑ Non

VOLLRATH®

www.vollrathco.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201
U.S.A.

Main Tel: 800.628.0830
Fax: 800.752.5620

Technical Services: 800.628.0832
Service Fax: 920.459.5462

Canada Service: 800.695.8560

© 2012 The Vollrath Company, L.L.C.